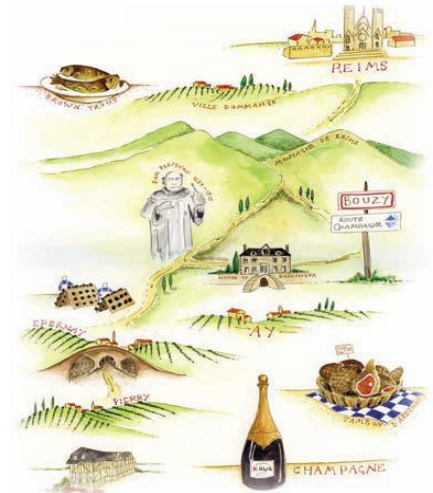


Champagne Fresne Ducret

10 rue Saint Vincent, 51390 Ville-Dommange



Oavsett upp- eller nedgång i världsekonomin har champagne aldrig varit mer populärt än nu. Ingen annan plats i världen kan erbjuda Champagnes speciella *terroir* med svalt och återhållsamt fuktigt klimat och kalkrik jordmån. De tillåtna druvorna är Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier, oftast i en blandning, men inte alltid. Dessutom blandas olika årgångar för att på så sätt behålla samma vinstil från år till år. Den andra jäsningen i flaska under högt tryck ger vinet de små, fina bubblorna.

Pierre Fresne och hans hustru Daniella är sjunde generationens vinmakare på endast sex hektar vinodlingar. Det ovanliga med Fresne Ducrets egendom är att alla vingårdar ligger i anslutning till egendomen, vilket gör deras viner till verkliga *vins de terroir*. Fresne Ducret ligger i *Montagne de Reims*, där Pinot Noir och Pinot Meunier dominerar. Pierre blandar erfarenhet, tradition och modern teknik på ett försiktigt men målmedvetet sätt.

Årets vinerbjudande från Fresne Ducret

(Avser låda om 12 flaskor/hämtning på gården)

Champagne 1er Cru Brut Origine NV – 2350 kronor

Pierres *Champagne 1er Cru Brut Origine NV* är en komposition av mestadels Pinot Noir och Pinot Meunier med endast en liten andel Chardonnay för att bidra med extra syra. Alla druvor kommer från *Premier Cru*-lägen, och har mognat på jästfällningen i två år. Lagringen äger rum i Fresne Ducrets svala, djupa källare där vinet utvecklar en fin *mousse* med massor av fina, små, bubblor. I doften hittar man röda äpplen tillsammans med en fin brödighet och lite "kalkighet". Smaken är frisk och fyllig med drag av röda äpplen, päron och rostat bröd. Detta är ett riktigt matvin som passar utmärkt till gräddiga fiskrätter, men även till ljust kött och grillad kyckling.

Champagne 1er Cru Rosé Spagyrie NV – 2880 kronor

Rosé-champagne har blivit omåttligt populärt de senaste åren, delvis på grund av att kvaliteten numera är högre och jämnare. Detta är även en Champagnestil som Pierre och Daniella bemästrar då de är specialister på druvsorten Pinot Noir. Årets Rosé *Spagyrie* är framställd på 55% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier och resterande delen Chardonnay. I smaken finns aptitretande röda bär och jordgubbar med vackra och finstämda toner av kryddor i den klassiskt torra och mera eleganta stilen. Servera gärna denna ljuvliga rosé till ankbröst med apelsinsås eller varför inte utmana lite och servera en inte alltför söt *sabayonne* och lite hallon till denna skapelse? Ordet *Spagyrie* härstammar från en typ av medicinsk lära som praktiserades i Frankrike på 1500-talet som lär ha gått ut på att olika vetenskaper kombinerades till en helhet.